ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

IMPORTANZA DELLA SICUREZZA PER SÉ E PER GLI ALTRI

Questo manuale e l'apparecchio stesso sono corredati da importanti avvisi per la sicurezza, da leggere e osservare sempre.

Questo è il simbolo di pericolo per la sicurezza, che avverte gli utenti dei potenziali rischi per se stessi e per gli altri. Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:

⚠ PERICOLO **Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.**

⚠ AVVERTENZA **Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi.**

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo esistente ed indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un uso non corretto dell'apparecchio.
Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni di imballaggio e disimballaggio.
- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che non sia specificamente affermato nel manuale dell'utente.
- Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione devono essere effettuate unicamente da personale qualificato. Rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da collegare l'apparecchio, una volta posizionato nell'ubicazione definitiva, alla presa di corrente di rete.
- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- Non utilizzare prese multiple se il forno è dotato di una spina.
- Non utilizzare prolunghe.
- Non tirare il cavo di alimentazione.

- I componenti elettrici non devono essere accessibili all'utente dopo l'installazione.
- Se la superficie della piastra a induzione è lesionata, non utilizzarla e spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche (solo per modelli con la funzione di induzione).
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate e non utilizzarlo a piedi scalzi.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso come elettrodomestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (ad esempio, il riscaldamento di ambienti). Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- L'apparecchio e le parti accessibili diventano bollenti durante l'uso. Non toccare le resistenze. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate solo se sorvegliati o se hanno ricevuto istruzioni sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ne comprendono i rischi. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.
- Durante e dopo l'uso non toccare le resistenze o le superfici interne dell'apparecchio perché possono causare ustioni. Evitare il contatto con la stoffa o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano completamente raffreddati.
- A fine cottura, aprire la porta dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore prima di accedere al suo interno. Quando la porta dell'apparecchio è chiusa, l'aria calda fuoriesce dall'apertura sopra il pannello di controllo. Non ostruire in nessun caso le aperture di ventilazione.
- Usare guanti da forno per rimuovere pentole e accessori facendo attenzione a non toccare le resistenze.

- Non riporre materiale infiammabile nell'apparecchio o nelle sue vicinanze. Se l'apparecchio dovesse essere messo in funzione inavvertitamente, potrebbe incendiarsi.
- Non scaldare o cucinare utilizzando barattoli o contenitori chiusi ermeticamente nell'apparecchio. La pressione che si sviluppa all'interno potrebbe far scoppiare il barattolo, danneggiando l'apparecchio.
- Non usare recipienti in materiale sintetico.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione dei cibi.
- Se per la cottura degli alimenti si aggiungono bevande alcoliche (ad esempio, rum, cognac, vino), tenere presente che l'alcool evapora a temperature elevate. Non è quindi escluso che i vapori generati possano infiammarsi quando entrano in contatto con le resistenze elettriche.
- Non usare pulitrici a getto di vapore.
- Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi. Tenere i bambini lontani dal forno durante il ciclo di pirolisi. Rimuovere le fuoriuscite dalla cavità del forno prima del ciclo di pulizia (solo per forni con funzione di pirolisi).
- Utilizzare esclusivamente termosonde raccomandate per questo forno.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno, in quanto potrebbero graffiare la superficie con il rischio di rottura del vetro.
- Per evitare il rischio di scossa elettrica, assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada.
- Non utilizzare carta di alluminio per coprire gli alimenti all'interno del recipiente di cottura (solo per forni forniti con recipienti di cottura)

Smaltimento degli elettrodomestici

- Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Rottamare il forno seguendo le norme locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima di procedere alla rottamazione, tagliare il cavo di alimentazione per impedire che venga collegato alla rete elettrica.
- Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di elettrodomestici, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

INSTALLAZIONE

Dopo aver disimballato il forno, accertarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto e che la porta si chiuda perfettamente. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza più vicino. Per prevenire eventuali danni, si consiglia di rimuovere il forno dalla base in polistirolo soltanto prima dell'installazione.

PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO

- I mobili della cucina adiacenti al forno devono essere resistenti al calore (min. 90°C).
- Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il forno e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.
- Dopo l'installazione, il fondo del forno non deve essere più accessibile.
- Per il corretto funzionamento dell'apparecchio, non ostruire lo spazio minimo tra il piano di lavoro e il bordo superiore del forno.

COLLEGAMENTI ELETTRICI

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola del prodotto sia la stessa della rete elettrica. La targhetta matricola si trova sul bordo anteriore del forno (visibile quando la porta è aperta).

- Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) devono essere effettuate esclusivamente da un elettricista qualificato. Rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.

RACCOMANDAZIONI GENERALI

Prima dell'utilizzo:

- Rimuovere protezioni di cartone, pellicole trasparenti ed etichette adesive dagli accessori.
- Rimuovere gli accessori dal forno e riscaldarlo a 200°C per un'ora circa per eliminare gli odori del materiale isolante e dei materiali isolanti.

Durante l'utilizzo:

- Non appoggiare pesi sulla porta in quanto potrebbero danneggiarla.
- Non aggrapparsi alla porta o appendere oggetti alla maniglia.
- Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.
- Non versare acqua all'interno di un forno caldo; ciò potrebbe danneggiare il rivestimento smaltato.
- Non trascinare sul fondo del forno pentole o tegami per non rovinare lo smalto.
- Accertarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi non vadano a toccare le parti calde del forno o a incastrarsi nella porta.
- Non esporre il forno agli agenti atmosferici.

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Smaltimento del materiale da imballaggio

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclo (♺). Le varie parti dell'imballaggio devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle normative locali in materia di smaltimento dei rifiuti.

Smaltimento del prodotto

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).
- Assicurando il corretto smaltimento del prodotto si contribuisce ad evitare i potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana.
- Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Risparmio energetico

- Preriscaldare il forno solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta.
- Usare stampi da forno scuri, laccati o smaltati, in quanto assorbono il calore in modo molto più efficiente.
- Spegnere il forno 10/15 minuti prima del tempo totale di cottura impostato. Nel caso di cibi che richiedono tempi lunghi, questi continueranno comunque a cuocere.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

- Questo apparecchio, destinato ad entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento (CE) n. 1935/2004 ed è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la direttiva 73/23/CEE e successivi emendamenti), nonché ai requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE.

GUIDA RICERCA GUASTI

Il forno non funziona:

- Verificare che sia presente la tensione di rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica.
- Spegnere e riaccendere il forno per verificare se l'inconveniente persiste.

La porta è bloccata:

- Spegnere e riaccendere il forno per verificare se l'inconveniente persiste.
- **IMPORTANTE:** durante l'operazione di autopulizia, la porta rimane bloccata. Aspettare che si sblocchi automaticamente (vedere il paragrafo "Ciclo pulizia dei forni con funzione pirolisi").

Il programmatore elettronico non funziona:

- Se sul display viene visualizzata la lettera "F" seguita da un numero, contattare il Servizio Assistenza più vicino. Specificare in tal caso il numero che segue la lettera "F".

SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza:

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in "Guida ricerca guasti".
2. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per assicurarsi che il problema sia stato eliminato.

Se dopo i suddetti controlli il guasto persiste, contattare il Servizio Assistenza più vicino.
Indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto del forno;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sul bordo interno destro della cavità del forno (visibile a porta aperta). Il numero Assistenza è riportato anche sul libretto di garanzia;
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero di telefono.

SERVICE 0000 000 00000

Qualora si renda necessaria una riparazione, contattare il **Servizio Assistenza autorizzato** (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

PULIZIA

⚠ AVVERTENZA

- **Non usare pulitrici a getto di vapore.**
- **Pulire il forno solo quando è completamente raffreddato.**
- **Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**

Esterno del forno

IMPORTANTE: non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se, accidentalmente, uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con l'apparecchio, pulirlo subito con un panno umido in microfibra.

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere all'acqua qualche goccia di detersivo per i piatti. Asciugare con un panno asciutto.

Interno del forno

IMPORTANTE: non utilizzare spugne abrasive, pagliette o raschietti metallici. Il loro impiego, col tempo, potrebbe rovinare le superfici smaltate e il vetro della porta.

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo (ad esempio, cibi con un elevato contenuto di zuccheri).
- Usare detergenti specifici per la pulizia del forno ed attenersi alle indicazioni del produttore.
- Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici. Per facilitare la pulizia della porta, è possibile rimuoverla (vedere MANUTENZIONE).
- La resistenza superiore del grill (vedere MANUTENZIONE) può essere abbassata (solo in alcuni modelli) per pulire la parete superiore del forno.

N.B.: durante le cotture prolungate di alimenti con un elevato contenuto di acqua (pizza, verdure ecc.), si può formare condensa all'interno della porta e sulla guarnizione. A forno freddo, asciugare con un panno o una spugna.

Accessori:

- Immergere immediatamente gli accessori in acqua e detersivo per piatti immediatamente dopo l'uso, avendo cura di maneggiarli con guanti da forno se sono ancora caldi.
- I residui di alimenti possono essere eliminati facilmente con una spazzola o una spugna.

MANUTENZIONE

⚠ AVVERTENZA

- **Utilizzare guanti protettivi.**
- **Eseguire le operazioni indicate ad apparecchio freddo.**
- **Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**

RIMOZIONE DELLA PORTA

Per rimuovere la porta:

1. Aprire completamente la porta.
2. Sollevare le levette di arresto delle cerniere e spingerle in avanti fino al fermo (Fig. 1).
3. Chiudere la porta fino al fermo (A), sollevarla (B) e ruotarla (C) fino a quando si sgancia (D) (Fig. 2).

Per riposizionare la porta:

1. Inserire le cerniere nelle apposite sedi.
2. Aprire completamente la porta.
3. Abbassare le due levette di arresto.
4. Chiudere la porta.

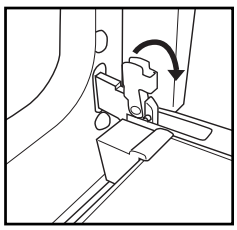


Fig. 1

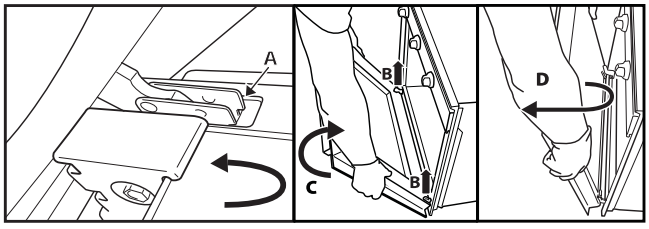


Fig. 2

PER RIMUOVERE LE GRIGLIE LATERALI

In alcuni modelli, le griglie laterali per il supporto degli accessori sono dotate di due viti di fissaggio (Fig. 3) che ne aumentano la stabilità.

1. Rimuovere le viti e le relative piastre a destra e sinistra utilizzando una monetina o uno strumento (Fig. 4).
2. Per rimuovere le griglie, sollevarle (1) e ruotarle (2) come illustrato nella Fig. 5.

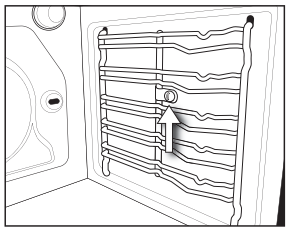


Fig. 3

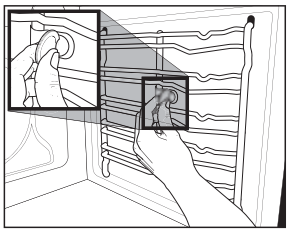


Fig. 4

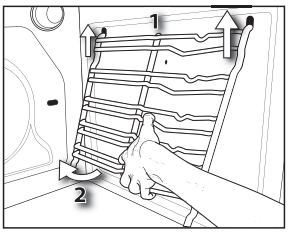


Fig. 5

SPOSTAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE (SOLO PER ALCUNI MODELLI)

1. Rimuovere le griglie laterali per il supporto degli accessori.
2. Estrarre leggermente la resistenza (Fig. 6) e abbassarla (Fig. 7).
3. Per riposizionare la resistenza, sollevarla, tirandola leggermente verso di sé, assicurandosi che appoggi sulle apposite sedi laterali.

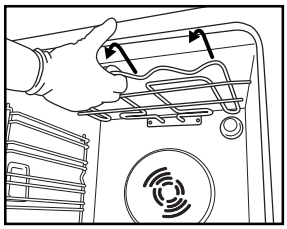


Fig. 6

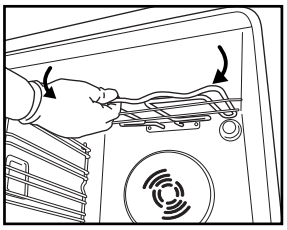


Fig. 7

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

Per sostituire la lampada posteriore (se in dotazione):

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare il coprilampada (Fig. 8), sostituire la lampada (vedere la nota per il tipo di lampada) e riavvitare il coprilampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Per sostituire la lampada laterale (se in dotazione):

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Rimuovere le griglie laterali per il supporto degli accessori, (se in dotazione).
3. Fare leva con un cacciavite per rimuovere il coprilampada.
4. Sostituire la lampada (per il tipo vedere la nota).
5. Riposizionare il coprilampada e spingerlo con fermezza fino a quando scatta in posizione.
6. Rimontare le griglie laterali per il supporto degli accessori.
7. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

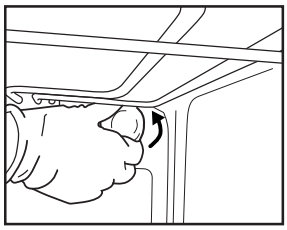


Fig. 8

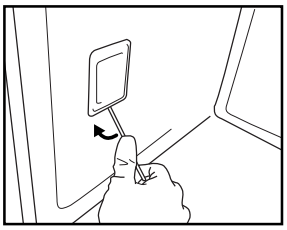


Fig. 9

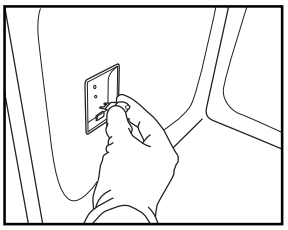


Fig. 10

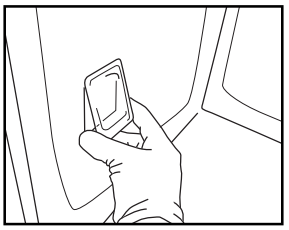


Fig. 11

N.B.:

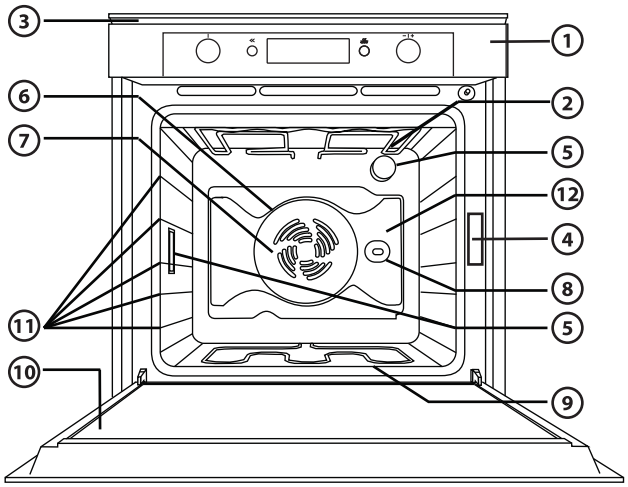
- Usare solo lampade ad incandescenza da 25–40 W/230 V tipo E-14, T300°C o lampade alogene da 20–40 W/230 V tipo G9, T300°C.
- La lampada utilizzata nell'apparecchio è progettata specificatamente per gli elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione domestica (Regolamento (CE) N. 244/2009 della Commissione).
- Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

IMPORTANTE:

- **In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali.**
- **Non mettere in funzione il forno senza aver riposizionato il coprilampada.**

ISTRUZIONI PER L'USO DEL FORNO

PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO CONSULTARE LA PARTE RELATIVA ALL'INSTALLAZIONE



1. Pannello comandi
2. Resistenza superiore/grill
3. Ventola raffreddamento (non visibile)
4. Targhetta matricola (da non rimuovere)
5. Leggera
6. Resistenza circolare (non visibile)
7. Ventola
8. Girarrosto (se in dotazione)
9. Resistenza inferiore (non visibile)
10. Porta
11. Posizione dei ripiani (il numero di livello è indicato sul frontale del forno)
12. Paratia

N.B.:

- Durante la cottura, è possibile che la ventola di raffreddamento si attivi ad intermittenza per ridurre il consumo energetico.
- A fine cottura, dopo lo spegnimento del forno, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per un certo intervallo di tempo.
- Quando la porta del forno viene aperta durante la cottura, le resistenze si spengono.

ACCESSORI IN DOTAZIONE

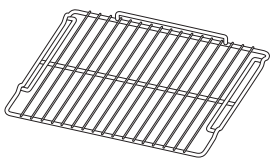


Fig. A

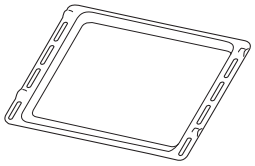


Fig. B

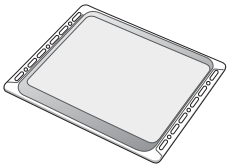


Fig. C

A. GRIGLIA: da usare per la cottura di cibi o come supporto per pentole, tortiere o qualunque recipiente adatto alla cottura in forno.

B. LECCARDA: da usare, posizionata sotto la griglia, per raccogliere grasso o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.

C. PIASTRA DOLCI: da usare per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria ma anche carne arrosto, pesce al cartoccio, ecc.

Il numero di accessori può variare a seconda del modello acquistato.

ACCESSORI NON IN DOTAZIONE

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

INSERIMENTO DI GRIGLIE E ALTRI ACCESSORI ALL'INTERNO DEL FORNO

La griglia e gli altri accessori sono dotati di un sistema di blocco che ne evita l'estrazione accidentale.

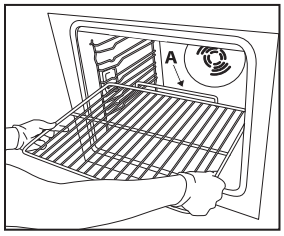


Fig. 1

1. Inserire la griglia orizzontalmente, con la parte rialzata "A" orientata verso l'alto (Fig. 1).
2. Inclinare la griglia in corrispondenza della posizione di blocco "B" (Fig. 2).

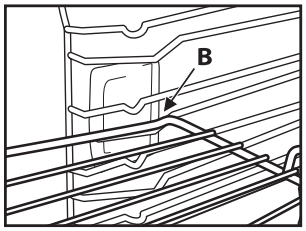


Fig. 2

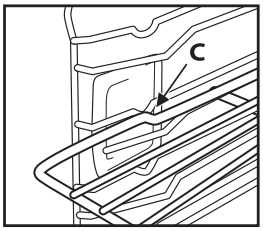


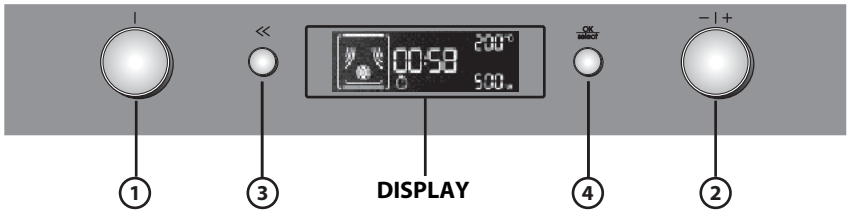
Fig. 3

3. Riportare la griglia in posizione orizzontale e spingerla fino al completo inserimento in "C" (Fig. 3).
4. Per estrarre la griglia procedere in modo inverso.

Per gli altri accessori, come leccarda e piastra dolci, l'inserimento avviene esattamente allo stesso modo. La sporgenza presente sulla parte piana ne consente il bloccaggio.

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI

PROGRAMMATORE ELETTRONICO



1. **MANOPOLA FUNZIONI:** accensione/spegnimento e selezione delle funzioni
2. **MANOPOLA DI NAVIGAZIONE:** navigazione nel menu, regolazione dei valori preimpostati

N.B.: le due manopole sono a scomparsa. Fare pressione al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.

3. **TASTO** <<**:** per ritornare alla schermata precedente
4. **TASTO** OK select**:** per selezionare e confermare le impostazioni
   N.B.: sul display apparirà ✓ per le indicazioni relative a questo tasto OK select.

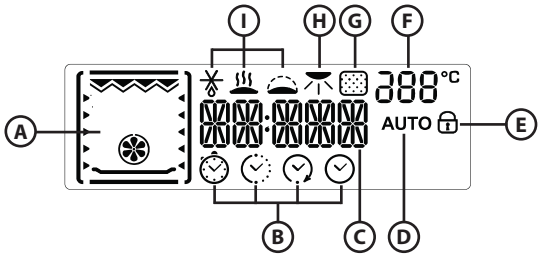
ELENCO FUNZIONI

Ruotando la manopola funzioni in una posizione qualsiasi il forno si accende: il display visualizza le funzioni o i sottomenu associati a ciascuna di esse.

I sottomenu sono disponibili e selezionabili ruotando la manopola sulle funzioni GRILL, FUNZIONI SPECIALI, IMPOSTAZIONI, PANE/PIZZA.

N.B.: per l'elenco e la descrizione delle funzioni fare riferimento alla specifica tabella a pagina 15.

DESCRIZIONE DISPLAY

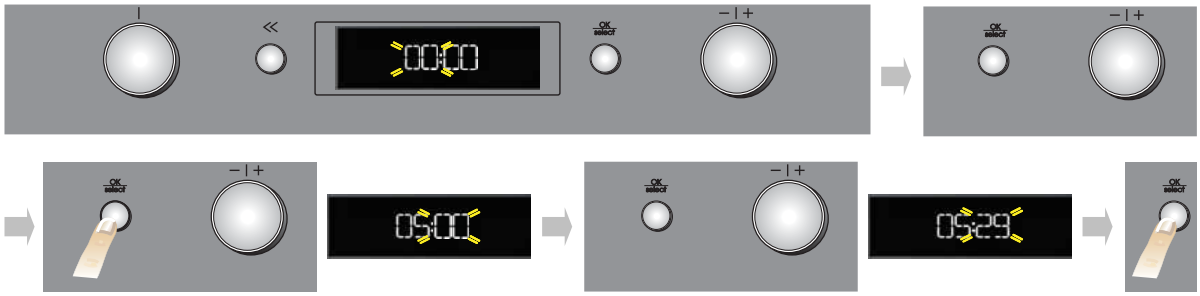


A. Visualizzazione degli elementi riscaldanti attivi per le diverse funzioni
B. Simboli riguardanti la gestione del tempo: timer, durata di cottura, ora di fine cottura, ora corrente
C. Informazioni relative alle funzioni prescelte
D. Funzione automatica PANE/PIZZA selezionata
E. Indicazione porta forno chiusa durante il ciclo di pulizia automatica (pirolisi)
F. Temperatura interna forno
G. Funzione pirolisi (non disponibile su questi modelli)
H. Doratura
I. Funzioni speciali: Scongelamento, Mantenere in caldo, Lievitazione, cottura lenta carne, cottura lenta pesce, eco termoventilato

ATTIVAZIONE DEL FORNO - IMPOSTAZIONE DELLA LINGUA

Alla prima accensione del forno, sul display viene visualizzato ENGLISH. Ruotare la manopola di navigazione fino a quando viene visualizzata la lingua desiderata, quindi premere il tasto OK select per confermare.

IMPOSTAZIONE DELL'ORA



Dopo avere impostato la lingua, è necessario impostare l'ora corrente. Sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.

1. Ruotare la manopola di navigazione fino a visualizzare l'ora corretta.
2. Premere il tasto OK select per confermare; sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.
3. Ruotare la manopola di navigazione fino a visualizzare i minuti corretti.
4. Premere il tasto OK select per confermare.

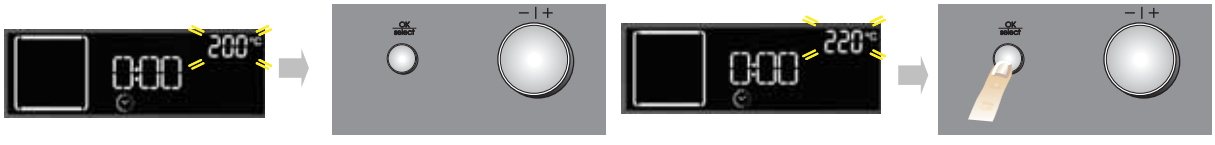
Per modificare l'ora corrente, per esempio a seguito di un'interruzione dell'alimentazione elettrica, vedere il paragrafo successivo (IMPOSTAZIONI).

SELEZIONE DELLE FUNZIONI DI COTTURA

1. Ruotare la manopola funzioni sulla funzione prescelta: le impostazioni di cottura appaiono sul display.
2. Se i parametri proposti corrispondono a quelli desiderati, premere il tasto OK select. Per modificarli procedere come indicato di seguito.

IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA/POTENZA DEL GRILL

Per modificare la temperatura o la potenza del grill procedere come segue:



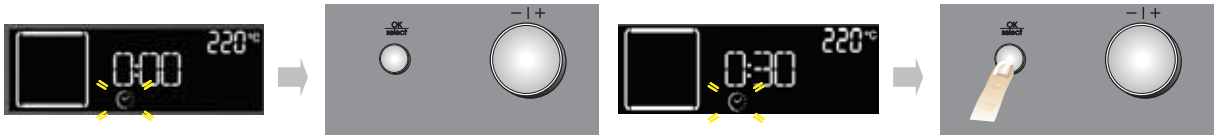
1. Ruotare la manopola di navigazione fino a visualizzare il valore desiderato.
2. Premere il tasto OK select per confermare.

PRERISCALDAMENTO RAPIDO

1. Selezionare la funzione di preriscaldamento rapido ruotando la manopola funzioni in corrispondenza del simbolo .
2. Confermare premendo il tasto OK select: le impostazioni appaiono sul display.
3. Se la temperatura proposta corrisponde a quella desiderata premere il tasto OK select. Per modificarla procedere come indicato nei paragrafi precedenti. Il messaggio **PRE** viene visualizzato sul display. Al raggiungimento della temperatura impostata, questa verrà sostituita dal relativo valore (ad es. 200°) accompagnato da un segnale acustico. Al termine del preriscaldamento, il forno seleziona automaticamente la funzione convenzionale .
   A questo punto inserire la pietanza e procedere alla cottura.
4. Se si desidera impostare una funzione di cottura differente, ruotare la manopola funzioni e selezionare la funzione desiderata.

IMPOSTAZIONE DELLA DURATA DI COTTURA

Questa funzione consente di cuocere per un tempo definito, da un minimo di 1 minuto fino al tempo massimo consentito dalla funzione selezionata, allo scadere del quale, il forno si spegne automaticamente.



1. Dopo aver confermato la temperatura, il simbolo : lampeggia.
2. Ruotare la manopola di regolazione fino a visualizzare il tempo di cottura desiderato.
3. Confermare il tempo di cottura premendo il tasto OK select.

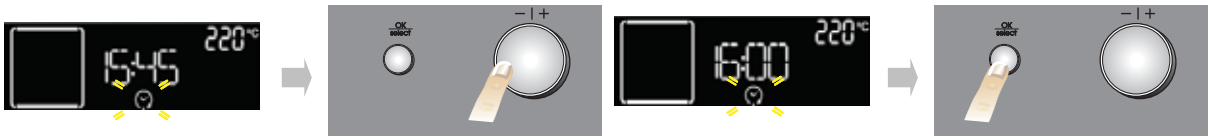
IMPOSTAZIONE DELL'ORA DI FINE COTTURA / AVVIO RITARDATO

IMPORTANTE: l'impostazione avvio ritardato non è disponibile per le funzioni PRERISCALDAMENTO RAPIDO, PANE/PIZZA.

N.B.: con questa impostazione la temperatura selezionata viene raggiunta in modo più graduale, per cui i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quelli riportati nella tabella di cottura.

È possibile impostare l'ora di fine cottura desiderata, ritardando l'inizio della cottura fino a un massimo di 23 ore e 59 minuti. Questo è possibile solo dopo aver impostato una durata di cottura.

Dopo aver impostato la durata della cottura, sul display viene visualizzata l'ora di fine cottura (ad esempio 15:45) ed il simbolo lampeggia.



Per ritardare la fine della cottura, posticipando l'avvio del forno, procedere come segue:

1. Ruotare la manopola di navigazione fino a visualizzare l'ora in cui si desidera terminare la cottura (ad esempio 16:00).
2. Confermare il valore prescelto premendo il tasto OK select: i due punti dell'ora di fine cottura lampeggiano, ad indicare che l'impostazione è stata effettuata correttamente.
3. Il forno ritarderà l'avvio automaticamente in modo da terminare la cottura all'ora preimpostata.

In ogni momento è possibile modificare i valori impostati (temperatura, livello del grill, tempo di cottura) utilizzando il tasto ≪ per tornare indietro, la manopola "Navigazione" per modificare i valori e il tasto e il tasto OK select per confermare.

TIMER

Questa funzione può essere utilizzata solo a forno spento ed è utile, ad esempio, per controllare il tempo di cottura della pasta. Il tempo massimo che è possibile impostare è di 23 ore e 59 minuti.

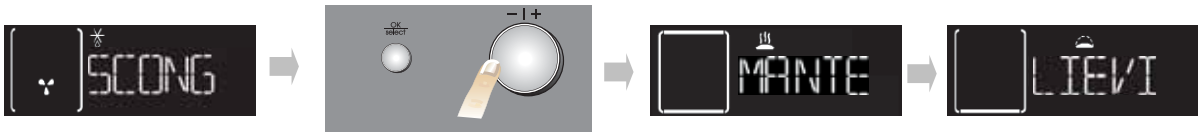
1. Con la manopola funzioni sullo zero, ruotare la manopola di navigazione fino a visualizzare il tempo desiderato.
2. Premere il tasto OK select per avviare il conto alla rovescia. Allo scadere del tempo impostato sul display appare "FINE" accompagnato da un segnale acustico. Per interromperlo, premere il tasto OK select (sul display appare l'ora corrente).

BLOCCO A CHIAVE

Questa funzione consente di bloccare i tasti e le manopole del pannello comandi.
Per attivarla, tenere premuti ≪ e OK select insieme per almeno 3 secondi. Quando sono attivate, le funzioni associate ai tasti vengono bloccate e sul display appare il simbolo della chiave. Questa funzione può essere attivata anche a cottura già iniziata. Per disattivarla, ripetere la procedura sopra indicata. Quando la funzione di blocco a chiave è attivata, è possibile spegnere il forno ruotando la manopola su 0 (zero). In questo caso, tuttavia, la selezione precedentemente selezionata dovrà essere impostata nuovamente.

SELEZIONE DI FUNZIONI SPECIALI

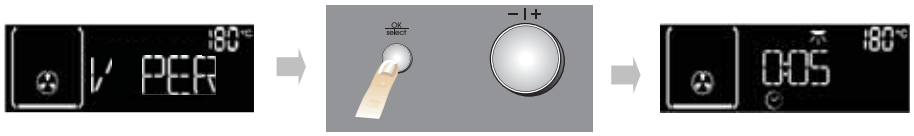
Posizionando l'indice della manopola funzioni in corrispondenza del simbolo si accede ad un sottomenu contenente tre funzioni speciali.
Per esplorare, selezionare ed avviare una di queste funzioni, procedere come segue:



1. Ruotare la manopola funzioni sul simbolo : sul dislay appare "SCONGELAMENTO" insieme al corrispondente simbolo della funzione.
2. Ruotare la manopola di navigazione per scorrere l'elenco delle funzioni; SCONGELAMENTO, MANTENERE IN CALDO, LIEVITAZIONE, COTTURA LENTA CARNE, COTTURA LENTA PESCE, ECO TERMOVENTILATO.
3. Premere il tasto OK select per confermare.

DORATURA

Al termine della cottura, per le funzioni che lo consentono, sul display viene proposta la possibilità di effettuare una doratura della pietanza. Questa funzione è attivabile solo nel caso sia stata impostata una durata di cottura.



Scaduto il tempo di cottura, il display visualizza: "✓ PER DORARE". Premere il tasto OK select; il forno avvia un ciclo di doratura della durata di 5 minuti. Questa funzione può essere eseguita solo due volte.

SELEZIONE DELLA FUNZIONE PANE/PIZZA

Posizionando l'indice della manopola funzioni in corrispondenza del simbolo si accede ad un sottomenu contenente due funzioni automatiche di cottura per "pizza" e "pane".

Pane

1. Ruotare la manopola funzioni sul simbolo : sul display appare "PANE" e AUTO di lato.
2. Premere OK select per selezionare la funzione.
3. Ruotare la manopola di navigazione per impostare la temperatura desiderata (tra 180°C e 220°C) e confermare con il tasto OK select.
4. Ruotare la manopola di navigazione per impostare la durata di cottura desiderata e premere OK select per avviare la cottura.

Pizza

1. Ruotare la manopola funzioni sul simbolo : Sul display appare "PANE". Per selezionare la funzione "PIZZA", procedere come segue:
2. Ruotare la manopola di navigazione: "PIZZA" appare sul display.
3. Premere OK select per selezionare la funzione.
4. Ruotare la manopola di navigazione per impostare la temperatura desiderata (tra 220°C e 250°C) e confermare con il tasto OK select.
5. Ruotare la manopola di navigazione per impostare la durata di cottura desiderata e premere OK select per avviare la cottura.

IMPOSTAZIONI

Posizionando l'indice della manopola funzioni in corrispondenza del simbolo si accede ad un sottomenu contenente cinque impostazioni del display che è possibile modificare.

Lingua

1. Ruotare la manopola di navigazione fino a visualizzare "LINGUA".
2. Premere OK select per accedere all'impostazione.
3. Ruotare la manopola di navigazione per selezionare la lingua desiderata e confermare con il tasto OK select.

Orologio

Ruotare la manopola di navigazione fino a visualizzare "ORA". Per modificare l'ora, riferirsi alla sezione precedente (IMPOSTAZIONE DELL'ORA CORRENTE).

Eco

Con la modalità ECO selezionata (ON), il display riduce la luminosità, mostrando l'ora quando il forno è in posizione di standby da 3 minuti. Inoltre, la lampada interna viene disattivata durante la cottura. Per visualizzare le informazioni sul display e riaccendere la lampada, è sufficiente premere il tasto OK select o ruotare una delle manopole.

1. Ruotare la manopola di navigazione fino a visualizzare "ECO".
2. Premere OK select per accedere alle impostazioni (ON/OFF).
3. Ruotare la manopola di navigazione per selezionare l'impostazione richiesta e confermare con il tasto OK select.
4. Se durante una funzione di cottura viene attivata la modalità Eco, l'illuminazione all'interno del forno verrà spenta 1 minuto di cottura e riattivata a ogni interazione con l'utente.

Segnale acustico

Per attivare o disattivare il segnale acustico procedere come segue:

1. Ruotare la manopola di navigazione fino a visualizzare “SUONO”.
2. Premere $\frac{OK}{select}$ per accedere all’impostazione (ON/OFF).
3. Ruotare la manopola di navigazione per selezionare l’impostazione desiderata e confermare con il tasto $\frac{OK}{select}$.

Luminosità

Per modificare la luminosità dello schermo procedere come segue:

1. Ruotare la manopola di navigazione fino a visualizzare “LUMINOSITÀ”.
2. Premere il tasto $\frac{OK}{select}$: il numero 1 appare sul display.
3. Ruotare la manopola di navigazione per aumentare o diminuire la luminosità e confermare con il tasto $\frac{OK}{select}$.

TABELLA DESCRIZIONE FUNZIONI

MANOPOLA FUNZIONI			
0		**SPEGNIMENTO**	Per interrompere la cottura e spegnere il forno.
		LUCE	Per accendere/spegnere la lampada all'interno del forno.
	FUNZIONI SPECIALI	**SCONGELAMENTO**	Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Si consiglia di riporre il cibo sul livello centrale. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire la disidratazione della superficie.
		MANTENERE IN CALDO	Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti (ad es. carni, fritture, sformati). Si consiglia di riporre il cibo sul livello centrale. La funzione non si attiva se la temperatura all'interno del forno è superiore ai 65°.
		LIEVITAZIONE	Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Allo scopo di preservare la qualità della lievitazione, la funzione non si attiva se la temperatura all'interno del forno è superiore ai 40°C. Posizionare l'impasto al 2° livello. Non occorre preriscaldare il forno.
		COTTURA LENTA CARNE	Per la cottura lenta della carne a 90°C. Questa funzione fornisce una cottura lenta che assicura che il cibo rimanga tenero e succoso. Nel caso di arrosti, dorare prima in padella per sigillare il sugo naturale della carne. I tempi di cottura variano da 4 ore per tagli da 1 kg fino a 6–7 ore per tagli da 3 kg. Per ottenere un risultato ottimale, evitare di aprire la porta del forno durante la cottura e utilizzare un termometro da cucina per controllare la temperatura centrale della carne.
		COTTURA LENTA PESCE	Per la cottura lenta del pesce a 85°C. Questa funzione fornisce una cottura lenta che assicura che il cibo rimanga tenero e succoso. Grazie alla bassa temperatura, il cibo non viene dorato esternamente e il risultato finale è simile alla cottura a vapore. I tempi di cottura variano da 2 ore per un pesce di 300 gr. a 4–5 ore per un pesce di 3 kg. Per ottenere un risultato ottimale, ridurre al minimo l'apertura della porta del forno durante la cottura al fine di evitare la dispersione del calore.
		ECO TERMOVENTILATO	Per cuocere arrosti ripieni e tagli di carne su un solo ripiano. Questa funzione è supportata dall'attivazione della ventola intermittente a bassa velocità affinché i cibi non si secchino eccessivamente. Nella funzione ECO, la luce rimane spenta durante la cottura ed è possibile riaccenderla temporaneamente premendo il tasto di conferma. Per ottimizzare l'efficienza energetica, è opportuno non aprire la porta del forno durante la cottura. Si consiglia di utilizzare il 3° livello. Non occorre preriscaldare il forno.
		STATICO	Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Utilizzare il 3° ripiano. Per cuocere pizza, torte salate e dolci con guarnitura succosa, utilizzare il 1° o il 2° livello. Preriscaldare il forno prima di inserire il cibo da cuocere.
		VENTILATO	Per cuocere carne e torte con guarnitura succosa (dolci o salate) su un singolo ripiano. Utilizzare il 3° ripiano. Si consiglia di preriscaldare il forno prima di cuocere.
		TERMOVENTILATO	Per cuocere contemporaneamente su due ripiani alimenti, anche diversi, che richiedono medesima temperatura di cottura (es.: pesce, verdure, dolci). La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro. Si consiglia di utilizzare il 2° livello per cotture su singolo ripiano. Per cotture su due ripiani, si consiglia di utilizzare il 1° e il 4° ripiano dopo aver preriscaldato il forno.

MANOPOLA FUNZIONI		
	MAXI COOKING	Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Utilizzare il 1° o il 3° livello in base alle dimensioni del taglio di carne. Non occorre preriscaldare il forno. Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile inumidirla di tanto in tanto per non farla seccare eccessivamente.
	GRILL	Per cuocere al grill bistecche, kebab e salsicce, gratinare verdure e tostare pane. Posizionare il cibo sul 4° o sul 5° livello. Per la grigliatura di carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 3°/4° livello aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura la porta del forno deve rimanere chiusa.
	TURBO GRILL	Per arrostire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Posizionare il cibo sui livelli centrali. Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 1°/2° livello, aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura la porta del forno deve rimanere chiusa. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, dove il relativo accessorio sia presente.
	IMPOSTAZIONI	Per impostare il display (ora, luminosità, volume del segnale acustico, risparmio energetico).
	PANE/PIZZA	Per cuocere diversi tipi e formati di pane e pizza. All'interno di questa funzione, sono presenti due programmi le cui impostazioni sono predefinite. Sarà sufficiente soltanto indicare i valori richiesti (temperatura e tempo) e il forno gestirà automaticamente il ciclo di cottura ottimale. Posizionare l'impasto al 2° livello dopo aver preriscaldato il forno.
	PRERISCALDAMENTO RAPIDO	Per preriscaldare il forno rapidamente.

TABELLA DI COTTURA

Ricetta	Funzione	Pre riscalda-mento	Livello (dal basso)	Temp. (°C)	Ora (min)	Accessori e note
Torte a lievitazione		Sì	2/3	160-180	30–90	Tortiera su griglia
		Sì	1–4	160–180	30–90	4° livello: tortiera su griglia 1° livello: tortiera su griglia
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		Sì	3	160–200	30–85	Leccarda / piastra dolci o tortiera su griglia
		Sì	1–4	160–200	35–90	4° livello: tortiera su griglia 1° livello: tortiera su griglia
Biscotti / tortine		Sì	3	170–180	15–45	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1–4	160–170	20–45	4° livello: griglia 1° livello: leccarda / piastra dolci
Pasta per bignè		Sì	3	180–200	30–40	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1–4	180–190	35–45	4° livello: teglia su griglia 1° livello: leccarda / piastra dolci
Meringhe		Sì	3	90	110-150	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1–4	90	130–150	4° livello: teglia su griglia 1° livello: leccarda / piastra dolci
Pane / pizza / focaccia		Sì	1/2	190–250	15–50	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1–4	190–250	20–50	4° livello: teglia su griglia 1° livello: leccarda / piastra dolci
Pane	(Pane)	Sì	2	180–220	30–50	Leccarda / piastra dolci o griglia
Pizza	(Pizza)	Sì	2	220–250	15–30	Leccarda / piastra dolci
Pizze surgelate		Sì	3	250	10–15	3° livello: leccarda / piastra dolci o griglia
		Sì	1–4	250	10–20	4° livello: teglia su griglia 1° livello: leccarda / piastra dolci
Torte salate (torta di verdure, quiche lorraine)		Sì	2/3	180–190	40–55	Tortiera su griglia
		Sì	1–4	180–190	45–60	4° livello: tortiera su griglia 1° livello: tortiera su griglia
Voulevant / salatini di pasta sfoglia		Sì	3	190–200	20–30	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1–4	180–190	20–40	4° livello: teglia su griglia 1° livello: leccarda / piastra dolci
Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	3	190–200	45–65	Leccarda o teglia su griglia

Ricetta	Funzione	Pre riscalda-mento	Livello (dal basso)	Temp. (°C)	Ora (min)	Accessori e note
Agnello / vitello / manzo / maiale 1 kg		Sì	3	190–200	80–110	Leccarda o teglia su griglia
Pollo / coniglio / anatra 1 kg		Sì	3	200–230	50–100	Leccarda o teglia su griglia
Tacchino / oca 3 kg		Sì	2	190–200	80–130	Leccarda o teglia su griglia
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)		Sì	3	180–200	40–60	Leccarda o teglia su griglia
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	2	170–190	30–60	Teglia su griglia
Toast		-	5	3 (alta)	3–6	Griglia
Filetti di pesce / bistecche		-	4	2 (media)	20–30	4° livello: griglia (girare il cibo a metà cottura) 3° livello: leccarda con acqua
Salsicce / spiedini / costine / hamburger		-	5	2–3 (medio-alta)	15–30	5° livello: griglia (girare il cibo a metà cottura) 4° livello: leccarda con acqua
Pollo arrosto 1 - 1,3 kg		-	2	2 (media)	55–70	2° livello: griglia (girare il cibo a due terzi della cottura) 1° livello: leccarda con acqua
				3 (alta)	60–80	2° livello: Girarrosto (se in dotazione) 1° livello: leccarda con acqua
Roast beef al sangue 1 Kg		-	3	2 (media)	35–50	Teglia su griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Cosciotto di agnello / stinchi		-	3	2 (media)	60–90	Leccarda o teglia su griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Patate al forno		-	3	2 (media)	45–55	Leccarda / piastra dolci (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Verdure gratinate		-	3	3 (alta)	10–25	Leccarda o teglia su griglia
Lasagna & Carni		Sì	1–4	200	50–100*	4° livello: teglia su griglia 1° livello: leccarda o teglia su griglia
Carni & Patate		Sì	1–4	200	45–100*	4° livello: teglia su griglia 1° livello: leccarda o teglia su griglia

Ricetta	Funzione	Pre riscalda-mento	Livello (dal basso)	Temp. (°C)	Ora (min)	Accessori e note
Pesce & Verdure		Sì	1–4	180	30–50*	4° livello: teglia su griglia 1° livello: leccarda o teglia su griglia
Arrosti ripieni		-	3	200	80–120*	Leccarda o teglia su griglia
Tagli di carne (coniglio, pollo, agnello)		-	3	200	50–100*	Leccarda o teglia su griglia

* Il tempo di cottura è approssimato. Le pietanze possono essere rimosse dal forno in tempi differenti in base alle preferenze personali.

RICETTE TESTATE conformemente alla normativa IEC 60350-1:2011-12 e DIN 3360-12:07:07)

Ricetta	Funzione	Pre riscalda-mento	Livello (dal basso)	Temp. (°C)	Ora (min)	Accessori e note
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Biscotti di pastafrolla		Sì	3	170	15–25	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1–4	150	25–40	4° livello: piastra dolci 1° livello: leccarda / piastra dolci
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Piccoli dolci		Sì	3	170	20–30	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1–4	160	25–35	4° livello: piastra dolci 1° livello: leccarda / piastra dolci
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Pan di spagna senza grassi		Sì	2	170	30–40	Tortiera su griglia
		Sì	1–4	160	35–45	4° livello: tortiera su griglia 1° livello: tortiera su griglia
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
Due torte di mele		Sì	2/3	185	70–90	Tortiera su griglia
		Sì	1–4	175	75–95	4° livello: tortiera su griglia 1° livello: tortiera su griglia
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Toast**		-	5	3 (alta)	3–6	Griglia
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburger**		-	5	3 (alta)	18–30	5° livello: griglia (girare il cibo a metà cottura) 4° livello: leccarda con acqua
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Torta di mele, torta nella teglia		Sì	3	180	30–40	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1–4	160	55–65	4° livello: piastra dolci 1° livello: leccarda / piastra dolci
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Arrosto di maiale		-	2	170	110–150	2° livello: leccarda
DIN 3360-12:07 annex C						
Torta piatta		Sì	3	170	35–45	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1–4	160	40–50	4° livello: piastra dolci 1° livello: leccarda / piastra dolci

La tabella di cottura suggerisce le funzioni e le temperature di cottura ottimali per ottenere i migliori risultati con qualsiasi tipo di ricetta. Per la cottura con aria calda su un singolo livello, è opportuno utilizzare il secondo ripiano e la stessa temperatura suggerita per la funzione di cottura "TERMOVENTILATO" su diversi livelli.

** Per grigliare si consiglia di lasciare 3–4 cm liberi dal bordo anteriore della griglia per facilitarne l'estrazione.

Le indicazioni nella tabella non prevedono l'uso delle guide scorrevoli.

Classe di efficienza energetica (in conformità a EN 60350-1:2013-07)
Per eseguire le prove, utilizzare la tabella apposita.

CONSIGLI D'UTILIZZO E SUGGERIMENTI

Come leggere la tabella di cottura

La tabella indica la funzione migliore da utilizzare per un determinato alimento, da cuocere su uno o più ripiani contemporaneamente. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (ove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessorio. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pyrex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente. Per ottenere migliori risultati, seguire attentamente i consigli riportati sulla tabella di cottura per la scelta degli accessori in dotazione da posizionare sui diversi ripiani.

Cottura di cibi diversi contemporaneamente

Grazie alla funzione "TERMOVENTILATO" è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi che richiedono la stessa temperatura di cottura (ad esempio: pesce e verdure), su ripiani diversi. Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

Dolci

- Cuocere i dolci delicati con la funzione statica su un solo livello. Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli selezionare la funzione termoventilata e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell'aria.
- Per capire se la torta a lievitazione è cotta, inserire uno stuzzicadenti di legno nella parte centrale del dolce. Se lo stuzzicadenti rimane asciutto, il dolce è pronto.
- Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi, il dolce potrebbe non crescere uniformemente sui lati.
- Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.
- I dolci con guarnitura succosa (cheese cake o torte alla frutta) richiedono la funzione "VENTILATO". Se il fondo della torta risulta troppo umido, abbassare il livello del ripiano e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

Carne

- Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Nel caso di arrosti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della teglia inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare in forno per altri 10–15 min. oppure avvolgerlo in carta di alluminio.
- Quando si vogliono grigliare pezzi di carne, per ottenere una cottura uniforme, scegliere parti con lo stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono un tempo di cottura maggiore. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill, posizionando la griglia a livelli inferiori. Girare la carne dopo due terzi della cottura.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato la carne da grigliare, in modo da raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare quando necessario.

Girarrosto (presente solo in alcuni modelli)

Tale accessorio serve per arrostire uniformemente grossi pezzi di carne e pollame. Infilare la carne sull'asta del girarrosto, legandola con dello spago da cucina se si tratta di pollo, e assicurarsi che sia ben ferma prima di inserire l'asta nella sede situata sulla parete anteriore del forno, quindi appoggiarla sul relativo supporto. Per evitare la formazione di fumi e raccogliere i liquidi di cottura, si consiglia di inserire al primo livello una leccarda con mezzo litro d'acqua. L'asta è provvista di una manopola di plastica che va rimossa prima di cominciare a cuocere e che va utilizzata a fine cottura per estrarre il cibo dal forno senza scottarsi.

Pizza

Ungere leggermente le teglie per ottenere una pizza croccante anche sul fondo. Distribuire la mozzarella sulla pizza a due terzi della cottura.

Funzione lievitazione (presente solo in alcuni modelli)

Si consiglia di coprire sempre l'impasto con un panno umido prima di inserirlo in forno. I tempi di lievitazione con tale funzione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperature ambiente (20–25°C). Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1 kg è di circa un'ora.